



LE VÉGÉTAL N'A PAS FINI DE VOUS SURPRENDRE

Ingrédients pour 10 salades individuelles

- 1 kg de tofu Sojasun
- 200 g de Petit Billy tartinable
- 500 g de jeunes pousses
- 5 œufs
- 200 g de carottes violettes
- 250 g de carottes jaunes
- 200 g de graines de sésame
- 50 g d'échalotes
- 20 cl de vinaigre de framboise
- 20 g de ketchup
- QS tabasco
- QS sel, baies roses

Progression

1. Laver et essorer la salade.
2. Éplucher et émincer les échalotes.
3. Éplucher les carottes violettes et jaunes, et couper de fines rondelles.
4. Couper le tofu en brunoise, le passer dans la sauce soja puis dans les graines de sésame. Snacker le tofu avec un peu de matière grasse.
5. Mélanger ensemble la salade, les dés de tofu, les carottes et l'échalote.
6. Assaisonner avec un trait d'huile d'olive et les baies roses concassées.
7. Sauce : mélanger le Petit Billy avec le vinaigre de framboise, le ketchup, un peu de tabasco, du sel, du poivre. Nous vous conseillons de servir la sauce à part.



SALADE DE
PRINTEMPS
AU TOFU

TOFU SOJASUN

Conditionnement :
Bloc de 500g sous vide



- ✓ Riche en protéines végétales
- ✓ Sans gluten
- ✓ Bonne tenue à la découpe
- ✓ Bonne coloration à la poêle

PETIT BILLY TARTINABLE

Conditionnement :
Barquette de 500g



- ✓ Fabriqué à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie
- ✓ Facile à étaler et à travailler en appareil ou sauce